

# Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Élelmi anyagok és italok ismerete
Tárgykód:	ALIFISA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	6/4/0

---

Oktatás célja:

## **A tantárgy célja általános célkitűzései:**

A hallgató ismerje meg az állati és növényi eredetű nyersanyagok kémiai összetételét, valamint a belőlük előállított élelmiszerek gyártás technológiáit, minőségi jellemzőit, tárolási feltételeit, minőségi jellemzőit.

Tantárgy tartalma:

## **A tantárgy tartalma témakörök szerint:**

	<b><i>Témakörök</i></b>
	Bevezetés, a tárgyal kapcsolatos alapfogalmak. Élelmiszerszabályozás Magyarországon. Az élelmiszertörvény. Codex Alimentarius és a MEK szerkezete és tartalma.
	Az élelmiszerek kémiai összetétele. A tápanyagok csoportosítása, előfordulásuk és jelentőségük az élelmiszerekben.
	Az élelmiszerek minősége, romlása és tartósítása. A tartósítási módok fajtái. A tartósítási módok táplálkozás-élettani megítélése. Az élelmiszerek csomagolása és jelölése.
	A gabonafélék csoportosítása, kémiai összetétele, malomipari feldolgozása. Malomipari termékek csoportosítása, minőségi követelményeik, táplálkozási jelentőségük. A búza- és rozsliszt minőségét meghatározó tényezők. Liszt kódok.
	Sütőipari termékek csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményeik és táplálkozási jelentősége. Kenyérfélék, sütőipari fehértermékek

# Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Élelmi anyagok és italok ismerete
Tárgykód:	ALIFISA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	6/4/0

## Tantárgy tartalma:

	Tésztaipari termékek bemutatása, jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményeik és táplálkozási jelentősége.
	A zöldségfélék kémiai összetétele, családok szerinti csoportosítása, minőségi követelményei, táplálkozási és élelmezési jelentősége.
	Gyümölcsfélék összetétele, csoportosítása. minőségi követelményei, táplálkozási és élelmezési jelentősége. Gyümölcskészítmények. Génmanipulált élelmiszerek.
	Állati eredetű élelmi-anyagok. Az állatok szövetei. A hús fogalma, felépítése, szerkezete. Húsfajták. A nagy vágóállatok húsa. Az állatok vágása, vágóérték (húsminőség). A hús érése. A húsok minősége (normál, PSE, DFD hús). A hús hűtése, tárolása, fagyasztása és felengedtetése.
	A húskészítmények csoportosítása, jellemzése, táplálkozási jelentősége. A húskészítmények minősége és jellemző hibái, sajátosságai.
	A baromfifélék húsa és feldolgozási termékei. Csoportosítás, fontosabb jellemzők és minőségi követelmények és táplálkozási jelentőség és konyhai felhasználhatóságuk. A vadhús összetétele, jellemzői, minőségi követelményei, táplálkozási jelentősége. Tojás összetétele, minőségi követelményei. Tojásfajták. A tojás hibái, tojásbetegségek. Tojáskészítmények
	. Nagyvadak és apróvadak feldolgozásának és tárolásának követelményei. Halak és egyéb hidegvérű állatok rákok, csigák, kagylók és békák táplálkozási és élelmezési jelentősége.
	Tej, tejkészítmények és tejtermékek. A tej összetétele, tulajdonságai és minőségi követelményei. A tejfeldolgozó ipar termékei. Tejkészítmények és tejtermékek fajtái, jellemzőik, minőségi követelményeik.

## Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Élelmi anyagok és italok ismerete
Tárgykód:	ALIFISA3061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	6/4/0

---

### Tantárgy tartalma:

Növényi és állati eredetű zsiradékok. Az étkezési zsírok és olajok fajtái, jellemzői, minőségi követelményei és táplálkozási jelentősége.
---

### Számonkérési és értékelési rendszere:

#### Tantárgyi követelmény rendszer:

Hiányzások: Két igazolatlan és egy igazolt hiányzás még elfogadott, ezt meghaladóan az aláírás és a vizsgára bocsátás elmarad.

Félévi ellenőrzés : Zárthelyi dolgozat, amelynek eredménye legalább elégséges, ez az aláírás feltétele.

Kollokvium: Írásbeli vizsga, amelynek anyagát az előadáson és a szemináriumon elhangzottak képezik.

### Kötelező irodalom:

#### Ajánlott irodalom és jegyzet:

**Dr. Ladocsi Teréz** : Élelmi anyagismeret I. jegyzet:AA, AB, AC, AD Modul,Budapest, BGF-KVIFK Távoktatás, 2004